



Tus pequeños

**GRANDES
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen

Tierra, Vino y amigas

Arroz cremoso con jamón Dehesa de Extremadura, setas, Queso de la Serena y Aceite Monterrubio

Ingredientes

- 500gr arroz
- 100gr jamón Dehesa de Extremadura
- 200gr setas
- 1,5l caldo de puchero
- Queso de la Serena
- Aceite de oliva Monterrubio

Recomendado para disfrutar:

En pareja

Preparación

1. Lo primero que vamos a hacer es coger una cazuela o una sartén y añadimos Aceite de oliva Monterrubio, lo ponemos a calentar.
2. Ya tenemos el aceite caliente, añadimos el jamón Dehesa de Extremadura en tacos y lo doramos.
3. Añadimos las setas en trozos y las hacemos bien.
4. Cuando tengamos las setas sofritas, añadimos el arroz y lo mezclamos.
5. Vamos añadiendo poco a poco el caldo según nos vaya pidiendo el arroz, lo vamos moviendo y lo dejamos 18 minutos.
6. Ya ha pasado ese tiempo, añadimos el Queso de la Serena a nuestro gusto y lo dejamos 5 minutos más.

Maridaje



Marqués de Villalba Macabeo Blanco Cosecha Seco



Solo 1 Cayetana Blanco Cosecha Seco



Viña Canchal Tempranillo Rosado Cosecha Seco



Señorío de Pedraza Macabeo Blanco Cosecha Seco



Zaleo Pardina Blanco Cosecha Seco



Viña Romale Macabeo Blanco Cosecha Seco



Señorío de Orán Tempranillo Rosado Cosecha Seco



Blasón del Turra Pardina Blanco Cosecha Seco